

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 14409

1 juni

2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA Melón de Torre Pacheco-Murcia

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 139 van 28 april 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie van bijgaand productdossier, kan tot uiterlijk 28 juni 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 139/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad ([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„MELÓN DE TORRE PACHECO-MURCIA”
EU-nr. ES-PGI-0005-01235-28.5.2014
BOB ( ) BGA (X)

1. Naam

„Melón de Torre Pacheco-Murcia”

2. Lidstaat of derde land

Spanje

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De „Melón de Torre Pacheco-Murcia” is een meloen van de variëteit *Saccharinus Naud*, type „Piel de Sapo”. Deze meloen is de vrucht van een plant uit de familie *Cucurbitaceae* en heeft *Cucumis melo* L. als botanische naam.
Producteigenschappen
- Fysisch-chemische eigenschappen:
  - **minimale brixwaarde**: 12,
  - **minimale stevigheid van het vruchtvlees**: 2,5 kg/cm^2.
- Organoleptische eigenschappen:
  zoet met een stevige textuur.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

–

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Teelt
De teelt omvat de volgende fasen:
– teelt van planten in een kwekerij;
– verplanting;
– gebruik van teelttechnieken zonder warmte-inbreng;
– bestuiving door plaatsing van bijenkasten;
– handmatige oogst.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Verpakkingsbedrijven en/of verkoopbedrijven, die binnen of buiten het geografische gebied van de BGA „Melón de Torre Pacheco-Murcia” kunnen zijn gevestigd, brengen een genummerd etiket en/of contra-etiket op de meloen aan als certificering en ter waarborging van de producttraceerbaarheid in de verkoopketen. Deze etiketten moeten de volgende gegevens bevatten: het nummer, de verplichte vermelding van de beschermde geografische aanduiding of BGA „Melón de Torre Pacheco-Murcia”, het logo van de Europese Unie en het navolgende logo van de beschermde geografische aanduiding.



Tipografía: Gill Sans
Colores:
- Pantone 349 C
- Pantone 151 C
- Pantone 7622 C
- Negro

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het gebied waar de meloenen met de beschermde geografische aanduiding „Melón de Torre Pacheco-Murcia” worden geproduceerd, omvat de volgende gemeenten in de provincie Murcia: Cartagena, Fuente Álamo, La Unión, Los Alcázares, San Javier, San Pedro del Pinatar en Torre Pacheco, en de volgende districten die grenzen aan de gemeente Murcia:
Avileses, Baños y Mendigo, Corvera, Gea y Truyols, Lobosillo, Los Martínez del Puerto, Valladolises en Sucina.

5. Verband met het geografische gebied

De meloenen in kwestie zijn vermaard vanwege hun specifieke kenmerken zoals de zoete smaak, die hoofdzakelijk te danken zijn aan de heersende klimatologische omstandigheden, de bodemgesteldheid en menselijke factoren. Deze meloenen worden niet alleen in hedendaagse teksten beschreven, maar ook in historische geschriften, die teruggaan tot 1597.
Begin twintigste eeuw (1905) is men in Torre Pacheco-Murcia begonnen met het telen van meloenen.



In deze periode werden de eerste kleinschalige meloenenvelden aangelegd, waarvan de vruchten voornamelijk voor eigen consumptie waren bestemd.
De intrinsieke kwaliteiten van het gewas zijn het gevolg van de natuurlijke kenmerken van het gebied. Het semi-aride mediterrane klimaat van het productiegebied heeft tevens kenmerken van een zeeklimaat (hogere relatieve vochtigheid), met een gemiddelde jaartemperatuur tussen 17 en 18 °C en hoge temperaturen in de zomer, maar zonder de specifieke kenmerken van een landklimaat. Dit is te danken aan de nabijheid van de zee en de afwezigheid van kustgebergte. De gemiddelde potentiële evapotranspiratie in het gebied is hoog en kan in de loop van juli en augustus plaatselijk tot wel 170 mm oplopen. Daarnaast zijn de jaarlijkse temperatuurverschillen gering; de gemiddelde temperatuur ligt rond 15 °C. Dit is, in combinatie met de geringe gemiddelde neerslag (minder dan 350 mm), bepalend voor het ecosysteem van het gebied en voor de bodemkenmerken.
Door het zachte klimaat, dat wordt beïnvloed door de nabijheid van de zee, en de afwezigheid van vorst tijdens de teeltperiode kunnen de meloenen vroeg in het seizoen worden aangeplant, zodat zij ruim de tijd hebben om te groeien. Daardoor kunnen de meloenen langzaam tot volle wasdom komen, ontstaat stevig vruchtvlees en kunnen de vruchten na de oogst langer worden bewaard. Bovendien rijpen de meloenen in de periode met de meeste zonuren en een gering verschil in dag- en nachttemperatuur, wat gunstig is voor de rijping en de organoleptische kwaliteit van het product. In de rijpingsperiode valt bovendien zelden neerslag en schijnt de zon veelvuldig, wat een gunstige invloed heeft op de kwaliteit van de vruchten en de zoetheid ervan. De temperaturen in deze periode zijn nooit hoger dan 35 °C. Bij hogere temperaturen zouden de meloenen kunnen beschadigen door verbranding of sneller verouderen.
In de hierna vermelde onderzoeken zijn de onderscheidende kenmerken van de meloenen uit dit gebied aangetoond, zoals de uitgesproken zoete smaak, gevolg van het hogere sucrosegehalte, en de stevigheid van het vruchtvlees van de „Melón de Torre Pacheco-Murcia”:
– **onderzoek van het IMIDA (Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario)**: „Caracterización de las cualidades del melón tipo piel de sapo cultivado en Murcia-Cartagena” (2011), uitgevoerd op 120 monsters van 18 verschillende locaties. Ook is de gemiddelde kwaliteit van de „Melón de Torre Pacheco-Murcia” (2010-2011) onderzocht bij 119 monsters van 21 verschillende locaties;
– **Universiteit van Cartagena**: „Valoración en postcosecha de las características y constituyentes saludables del melón tipo piel de sapo cultivado en Murcia respecto al de otra zona de producción” (2011).

Het lokale en regionale belang van deze meloen, waarvan de faam onlosmakelijk verbonden is met de culturele traditie van het gebied, blijkt met name uit de „Fiestas del Melón de Torre Pacheco”, die al sinds 1969 worden gehouden. Bovendien komt het gewas voor in verschillende werken over de gastronomie in het gebied.
De faam van het product komt ook op de markt naar voren, waar de meloen duurder wordt verkocht dan de overige Spaanse meloenen (1984-1986).
Sinds 1974 worden deze meloenen zowel nationaal als internationaal verkocht en zelfs de buitenlandse pers is lovend over de kwaliteit ervan.
Ook uit talloze brieven van consumenten blijkt dat deze meloenen zeer in trek zijn, met name in juni en juli.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=96240&IDTIPO=60&RASTRO=c491$m1185,34702